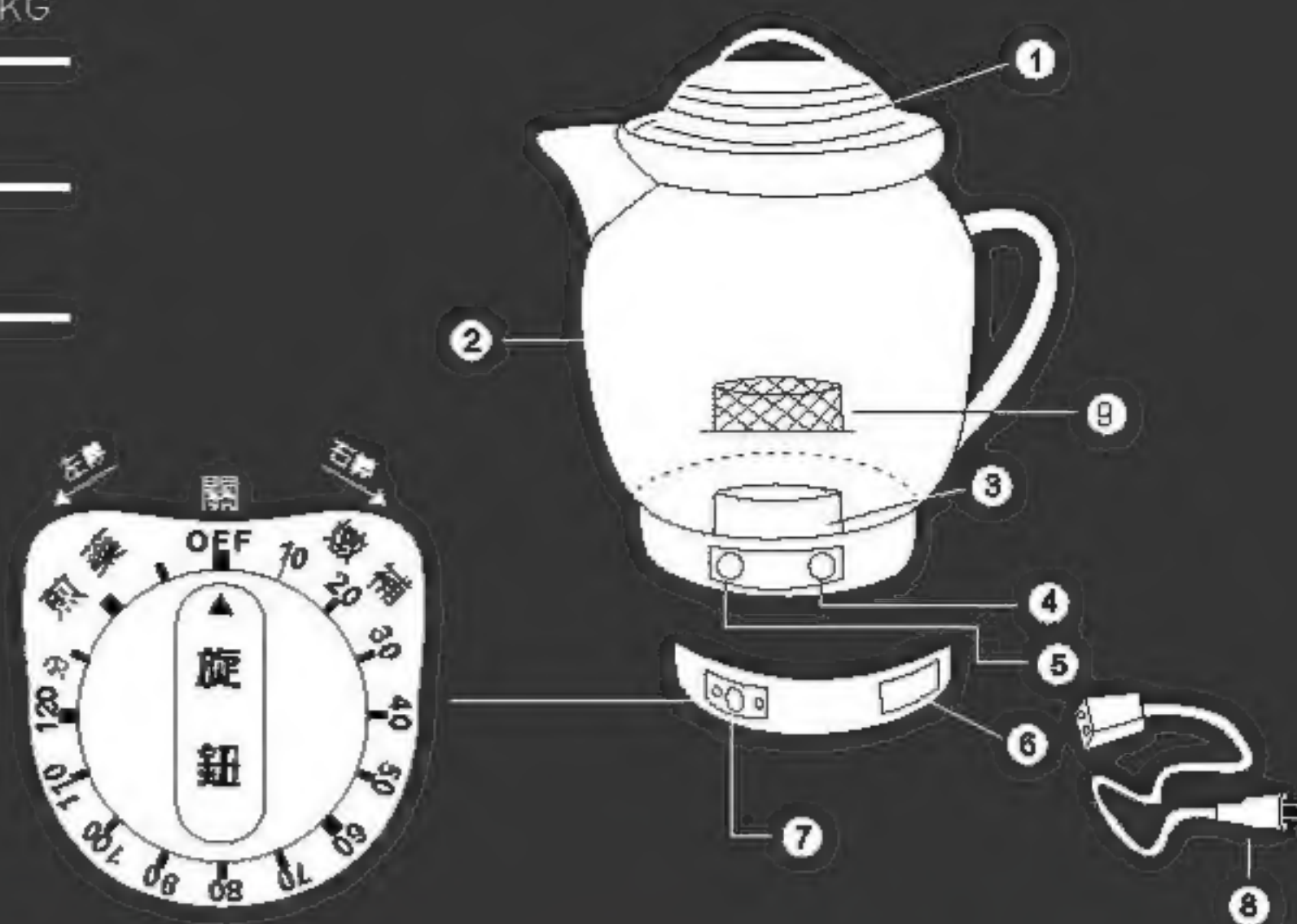


電壓	AC 110V/ 60Hz	消耗功率	450W	微體淨重	3.2KG
外型尺寸	W220 X L330 X H310 (mm)			容量	4.5公升
定時時間	120分			溫度調節器	130°C

各部名稱

- | | |
|----------|---------|
| ① 上蓋 | ⑤ 煎藥燈 |
| ② 壺身 | ⑥ 電源插孔 |
| ③ 鐵氟龍加熱器 | ⑦ 定時器 |
| ④ 保溫燈 | ⑧ 電源線插頭 |
| | ⑨ 隔離網 |



新寶股份有限公司 • 新寶集團 桃園縣龜山鄉大華村廣源路26號

隨同產品發行保證書，請於購買時注意索取
並要求經銷商填寫購買日期及蓋店章，以確保您的權益

SAMPO

多功能定時養生壺 使用說明書

MQ-G545 1TL

User Manual

使用說明

- 全國唯一加贈煎煮隔離網，可防止材料直接受熱，且具【定時燉補】、【定時料理烹調】、【定時煲湯】、和【煎藥自動保溫】等功能。
- 使用陶瓷壺具可保持中藥之性，不易被破壞。但由於中藥種類繁多，吸水性、流動性及黏著性不同，產生之藥量會有些差異，本產品針對一般之藥性及藥量設計，煎藥量為一碗左右。（約八分滿）
 - 若藥材量太少又不易吸水，則煎出之藥量會略多乃屬正常現象。
 - 若藥材量太多或膠性很高易吸水，則煎出之藥量會略少乃屬正常現象。
 - 使用藥包材料，煎出之藥量一定會超過約二碗藥量，屬正常非不良。
 - 倒入藥材前請先放入隔離網可防止藥材直接受熱，後加入至少4碗的冷水，水一定要浸到藥材為止，旋鈕左轉至『煎藥』紅燈會亮，煎好後會跳到綠燈保溫，此時的藥量約1碗左右，依藥材之多寡請於保溫一小時內使用完，否則藥量會因保溫過久乾掉。如您的藥材需重複第二次煎用，請再加入4碗冷水浸泡約10分鐘後再插入電源，旋鈕亦切換至煎藥，即開始煎藥。如不煎藥時請將旋鈕轉到關的位置，拔除電源。
 - 燉補前請先放入隔離網，可防止材料直接受熱，再將所燉的物品置入，旋鈕要右轉至燉補所需時間，定時器計時會自動開始燉補，至完成後會自動關閉電源，燉補完成後本壺沒有『保溫』的功能。使用完畢請立即將藥材倒出，加入清水浸泡約半小時以上，將更容易清洗，並嚴禁使用鐵質物品擦拭壺內黑色的發熱體，以免鐵氟龍體受損刮傷，如發熱體久未清洗乾淨將會影響以後的煎藥量。
 - 煎藥時，3碗水約80分鐘煮成1碗水，4碗水約110分鐘煮成1碗水，5碗水約140分鐘煮成1碗水，如要留2碗水以上，請用定時器控制藥渣煎藥。（煎藥功能可保溫）

注意事項

- 附贈隔離網為防止藥材或食物與加熱器直接接觸，可防止食材焦黑，請愛惜使用。
- 搬運、儲存及使用時請小心注意本產品為陶土易碎製品，請避免跌落或翻覆。
- 建議勿使用藥包裝之中藥材煎藥，因藥包無法平均放置壺底，因而藥水量會無法準確煮成。
- 過酸性食品勿置入壺內燉煮以免破壞加熱器，使用時壺體溫度高請小心燙傷，勿讓幼童靠近（手把溫度較低）。
- 燉煮料理食品時請使用定時功能，勿切換至煎藥以免湯水煮乾，燉煮湯品時水量請勿過滿，約八分滿以免溢出。

緊急處理方法

- 當發現產品冒煙異味時，請立即拔掉電源線，儘速通知原廠服務人員處理。

關於售後服務

- 若發生故障，請立即停止使用，並將電源插頭拔下。若在故障狀態繼續使用，或自行修理，均可能發生危險。
 - 送修前，請先連絡諮詢專線，將產品型號及故障情況詳細說明，客服人員會協助處理。
- 絕對不要自行拆開外殼進行修理。

承製/服務商：小廚師科技有限公司 地址：台北縣三峽鎮安坑里安坑41--10號 消費者服務專線：(02) 2222-7309 Simple good life, Sampo

藥膳食譜

1、檸檬薏米湯	功效：去濕、醒胃、助消化、吸收、有防癌功效 材料：檸檬(2個)、生薏米(四兩)、燉肉(4塊)、水(8碗) 做法：將生薏米，燉肉(切片)放進燉壺內用定時1小時燉煮，檸檬洗淨去心，搾出檸汁加入湯內，檸皮則放入湯中浸15分鐘即成
2、黃耳燉鮮奶	功效：潤肺、滋陰、養顏，清心安神，滋潤肌膚 材料：黃耳(浸軟發大2朵)、鮮百合(1個)、鮮蓮子(20粒)、鮮奶(1瓶600cc)、冰糖(適量)、滾水(1碗) 做法：將材料洗淨放進燉壺內，用定時燉煮1小時
3、補腎氣湯	林料：田七(三錢)、巴戟(五錢)、杜仲(五錢)、黨參(一兩)、雲苓(五錢)、蜜棗(2粒)、水(6碗) 做法：將材料洗淨用6碗水燉煮成2碗水(約120分)飲用
4、木瓜生薑糖水	功效：開胃健脾，增加食慾並迅速恢復體力，適合發育中的兒童 材料：生木瓜(1/2個)、生薑(一兩)、洋薏米(一兩)、冰糖(適量)、水(8碗) 做法：木瓜去皮去核洗淨切塊，生薑去皮切片拍鬆，將材料放進燉壺內，用定時燉煮80分，加冰糖煮一會即可
5、玫瑰提子茶	功效：提子乾補血減肥又易被身體吸收，適合工作過勞者，最好加入鮮奶，脾胃差的人則不能用鮮奶，改為燉較好 材料：玫瑰花(十幾朵)、提子乾(3湯匙)、水(3碗)、鮮奶100cc 做法：將提子乾放入燉壺內，定時30分鐘加入玫瑰花煮1分鐘即可